

LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI

I SALUMI COTTI



Pratola Peligna (AQ), 8/10/ 2017
1° modulo – lezione 4

Simona Di Nicola



I SALUMI

Il termine salume (derivante dal latino **salumen** ossia insieme di cose salate) serve per definire, in maniera generica, prodotti alimentari a base di carne cruda o cotta, trattati e conservati per mezzo della salagione. I salumi sono pertanto dei **prodotti carnei salati**.

LA SALAGIONE

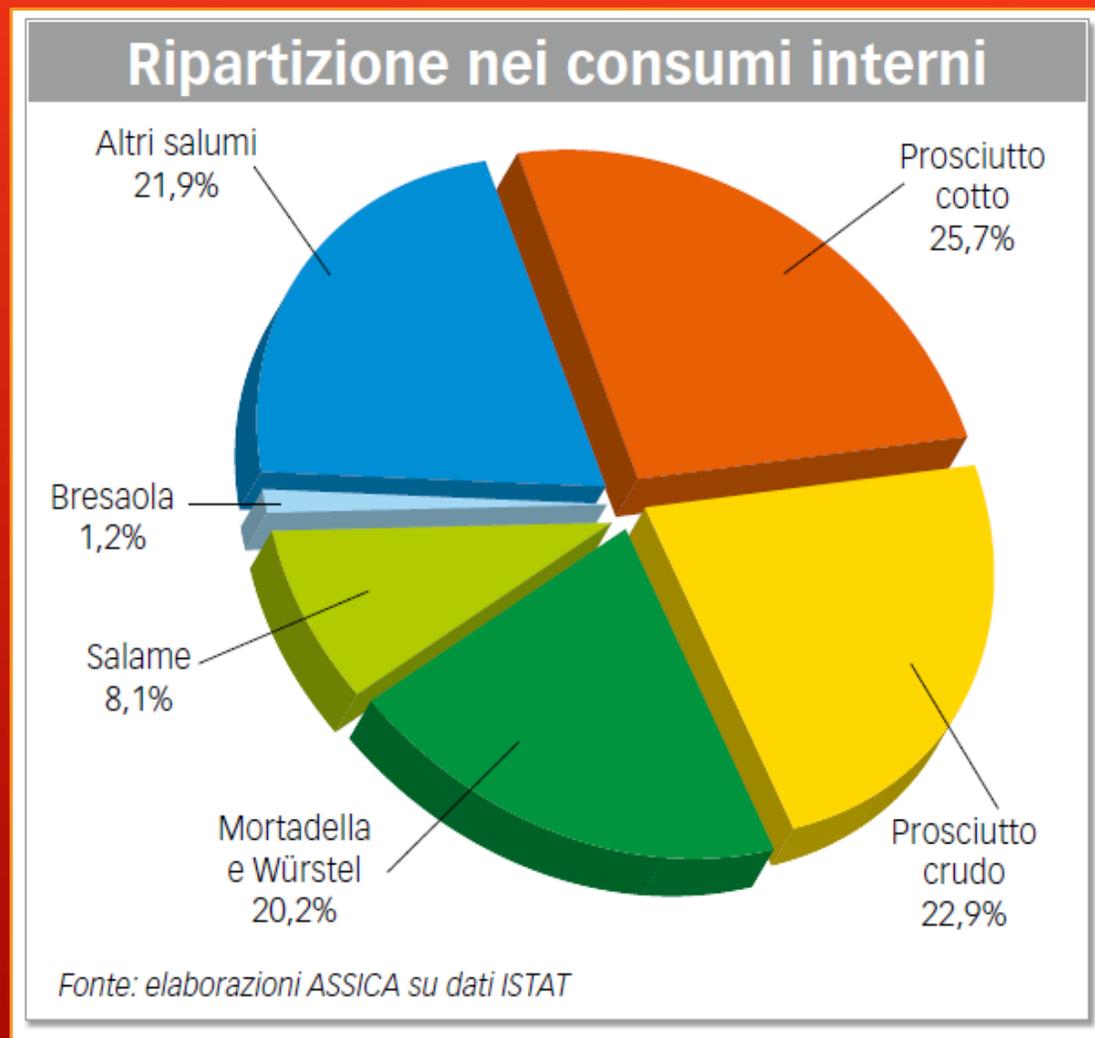
La salagione è una pratica tradizionale originariamente basata nell'aggiunta di sale grezzo naturale, vale a dire di **NaCl**

A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths, slanted diagonally from the bottom right towards the top right, located in the lower right quadrant of the slide.

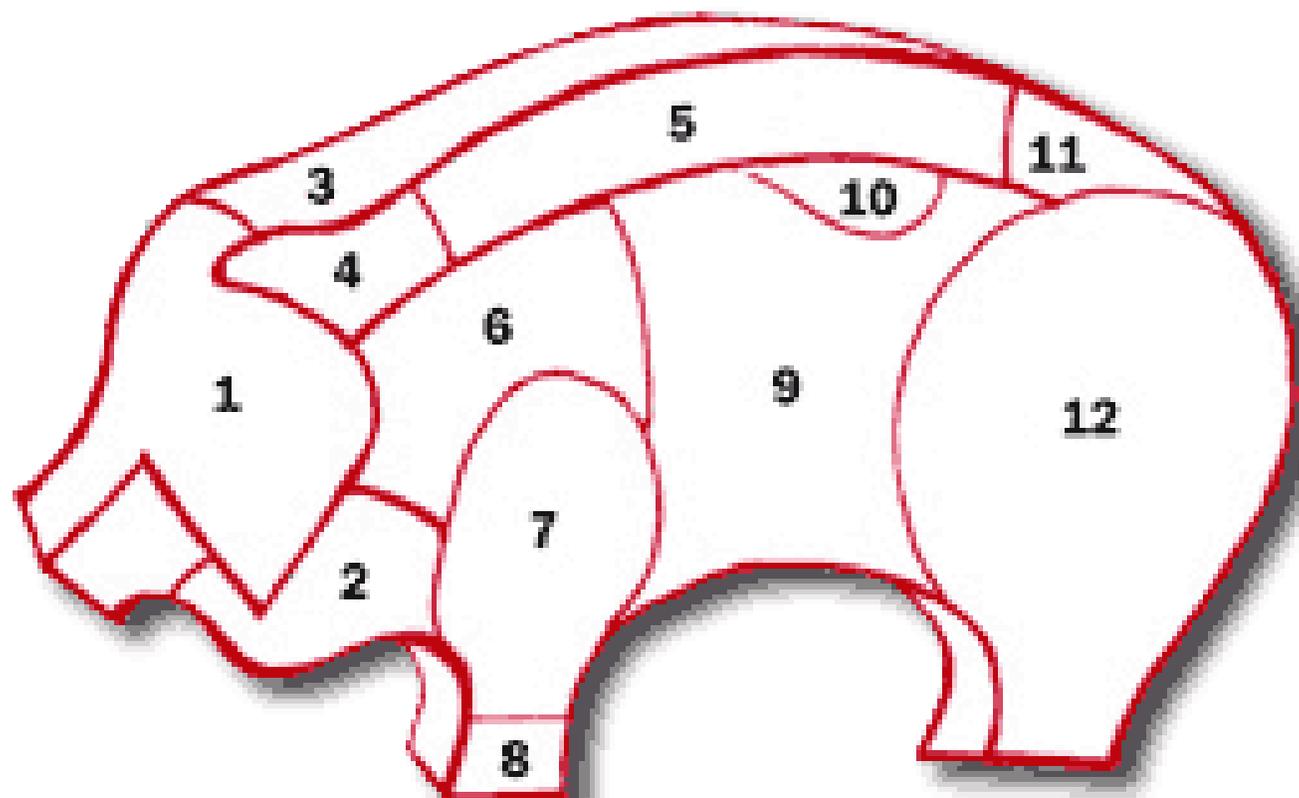
LA CLASSIFICAZIONE DEI SALUMI

PRODOTTI CARNEI SALATI	PEZZI ANATOMICI INTERI	CRUDI		AFFUMICATI	SPECK, PANCETTA AFFUMICATA	
				NON AFFUMICATI	PROSCIUTTO CRUDO, CULATELLO, PANCETTA, BRESAOLA, COPPA LARDO	
		COTTI		AFFUMICATI	PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO	
				NON AFFUMICATI	PROSCIUTTO COTTO, , SPALLA COTTA,, ARISTA, LOMBATA, ARROSTO	
	CARNE TRITA (INSACCATI)	CRUDI	FERMENTATI		AFFUMICATI	SALAME UNGHERESE, SALAME NAPOLI
					NON AFFUMICATI	SALAME MILANO, SALAME DELLA ROSA, VARZI
			NON FERMENTATI		NON AFFUMICATI	SALSICCIA FRESCA, COTECHINO, ZAMPONE
		COTTI		AFFUMICATI	WURSTEL	
				NON AFFUMICATI	MORTADELLA, SALAME COTTO	

CONSUMI RIPARTIZIONE DEL MERCATO

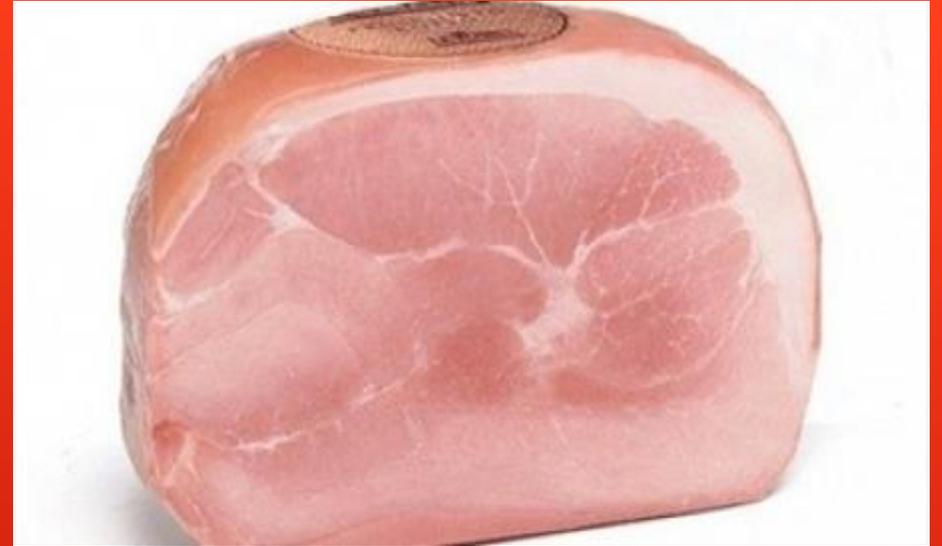


LE PARTI DEL MAIALE



- 1: testa
- 2: guanciale, gola
- 3: lardo
- 4: coppa
- 5: lombo o lonza
- 6: costine
- 7: spalla
- 8: zampino
- 9: pancetta
- 10: filetto
- 11: culatello
- 12: coscia, prosciutto.

PROSCIUTTO COTTO



PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto è un salume che deriva da un **pezzo anatomico intero** (arto posteriore del suino), sottoposto a salagione ad umido, cotto e pastorizzato; può essere affumicato o non affumicato.

La normativa italiana, a tutela della salumeria italiana di qualità e del consumatore, e al fine di evitare una competizione commerciale 'sleale', data dai prodotti provenienti dall'estero più economici ma qualitativamente inferiori, ha individuato **3 CATEGORIE** di prosciutto cotto, distinte in base al loro livello qualitativo (definito dal tasso di umidità o upsd, dalla tipologia di ingredienti utilizzati e dall'aspetto del prodotto al taglio in termini di masse muscolari visibili), e cioè:

- ▶ **PROSCIUTTO COTTO**
- ▶ **PROSCIUTTO COTTO SCELTO**
- ▶ **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ**

TIPOLOGIE DI PROSCIUTTO COTTO

PROSCIUTTO COTTO

Ottenuto da alcune parti della coscia di suino. Umidità pari all'**82%**

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Deve contenere almeno 3 dei 4 muscoli della coscia. Umidità pari al **79,5%**

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Deve contenere almeno 3 dei 4 muscoli della coscia. Umidità inferiore al **76,5%**; minori ingredienti ammessi

PROSCIUTTO COTTO



SCelta DELLA MATERIA PRIMA

La scelta della materia prima per la produzione dei salumi è molto importante perché condiziona in modo determinante la qualità del prodotto finito e la sua conservabilità.



IMPORTANTE

SCELTA DELLA MATERIA PRIMA

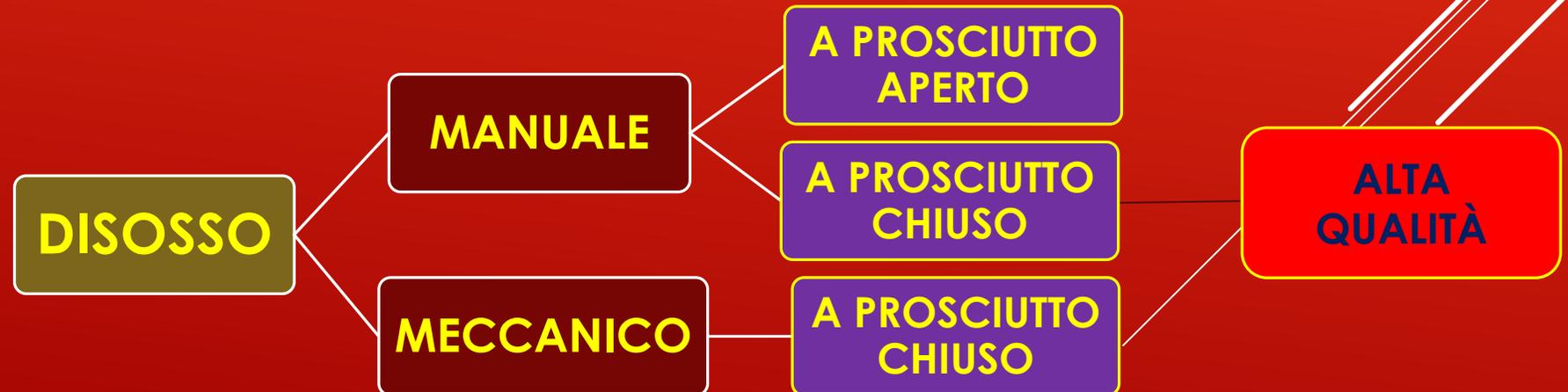
- GENETICA SUINI, ETÀ, PESO, PROPORZIONE GRASSO-MAGRO COSCIA
- VALORI DI PH
- DIFETTI (EMATOMI, LESIONI, ECC.)

CONGELAMENTO E SCONGELAMENTO

La materia prima può essere acquistata refrigerata o congelata; le cosce congelate devono essere adeguatamente scongelate prima dell'utilizzo.

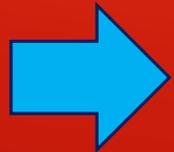
DISOSSO E MONDATURA

Attraverso l'operazione di mondatura o rifilatura vengono asportati la cotenna ed il grasso in eccesso. Il disosso invece ha lo scopo di rimuovere le parti ossee della coscia e può essere eseguito manualmente o con l'ausilio di macchinari.



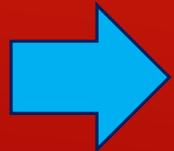
SIRINGATURA

Processo di salagione della coscia ottenuta mediante aggiunta per iniezione della soluzione salina costituita da acqua, sale, zucchero, aromi naturali, nitriti di sodio e potassio, spezie, aromi naturali, acido ascorbico.



siringatura per via **INTRAMUSCOLARE**

sistema rapido e continuo che garantisce la distribuzione uniforme della salina nella massa muscolare.



siringatura per via **ARTERIOSA**

la salamoia viene iniettata con un ago all'interno del sistema arterioso (arteria iliaca esterna) in prosciutti ancora in osso. La salamoia è molto omogenea e si ottengono prodotti di elevata qualità.

ZANGOLATURA

massaggio delle cosce siringate effettuato all'interno di appositi macchinari detti zangole per 24+ ore, allo scopo di permettere la migliore distribuzione ed assorbimento della salamoia.



STAMPAGGIO E PRESSATURA

Le cosce vengono poste in stampi in funzione della forma che si intende realizzare. La pressatura invece viene eseguita per eliminare l'eventuale aria all'interno delle fese in modo da ridurre al minimo la formazione di sfesature e buchi.



AFFUMICATURA, COTTURA E RIPRESSATURA, RAFFREDDAMENTO

Nel caso che il prodotto finale sia **AFFUMICATO**, questo passaggio precede la cottura. La **cottura** può essere eseguita in **vasche o forni ad acqua, a doccia, a vapore statico o a vapore fatto circolare mediante ventilazione forzata** con temperature al cuore del prodotto intorno ai 70°C, con un processo può durare anche fino a 12 ore. Dopo la cottura i prosciutti vengono **ripressati** per fare aderire ulteriormente le varie masse muscolari. Successivamente si procede al **raffreddamento** per circa 24 ore a 0°C in modo da ottenere la solidificazione del collante.

CONFEZIONAMENTO E PASTORIZZAZIONE

Fase estremamente delicata per le possibili contaminazioni batteriche derivate dalla manipolazione antecedente al confezionamento che può essere fatto in **CRYOVAC** (buste di plastica trasparenti) o in alluminio. In questo secondo caso si procede preferibilmente a **PASTORIZZAZIONE** in apposite autoclavi ad una temperatura inferiore ai 90°C per un periodo di tempo compreso tra i 10 e i 30 minuti per assicurare una maggiore stabilità batterica del prosciutto.

PRINCIPALI ALTERAZIONI MICROBICHE

- ✓ **INVERDIMENTO**
- ✓ **RIGONFIAMENTO**
- ✓ **INACIDIMENTO**
- ✓ **FILAMENTOSITÀ O VISCOSITÀ**

MORTADELLA

La mortadella è un salume insaccato composto da carne magra, suina o bovino-suina, con aggiunta di grasso suino sotto forma di cubetti o lardelli, cotto ma non affumicato; Ha una forma tipicamente cilindrica di vario diametro ed è caratterizzata da una fetta di colore rosa uniforme con cubetti bianchi nel definiti. Oltre che per la pezzatura le mortadelle differiscono per le % di tagli carnei impiegati e di ingredienti aggiunti. Il termine mortadella ha due origini etimologiche: **MORTARIUM** strumento utilizzato dai Romani per pestare ed impastare le carni col sale e le spezie. **MYRTATUM** carne insaccata e condita con bacche di mirto.



MORTADELLA



SCelta DELLA MATERIA PRIMA, FORMULAZIONE, CONGELAMENTO E TEMPERING

i tagli magri e grassi utilizzati sono scelti e aggiunti in funzione della qualità del prodotto finale. normalmente si fa ricorso a **SPALLA SUINA, TRITI DI SUINO, RIFILATURE DI COSCE, SPALLE E COPPE, MAGRO DI TESTA, SPOLPI, TRIPPINI DI SUINO, EMULSIONE DI COTENNA, GRASSO DI GOLA E LARDO IN CUBETTI, EMULSIONI DI GRASSO.** il congelamento delle materie prime si rende necessario per motivi tecnologici legati all'azione meccanica dei vari tagli.

LINEA MAGRO, LINEA GRASSO, IMPASTO, INSACCO

- ✓ i pani congelati contenenti il magro vengono immessi in macchine dette spezzettatrici e in un premiscelatore. successivamente diversi passaggi ai tritacarne ne riducono progressivamente le dimensioni.
- ✓ il grasso dei lardelli viene ridotto in cubetti con apposite macchine e poi lavati in acqua calda.
- ✓ nella fase dell'impasto si addizionano i lardelli e gli altri ingredienti (sale, zuccheri, pepe nero, pepe bianco, pistacchi, noce moscata, macis, aglio, nitrito, acido ascorbico, polifosfati, polvere di latte magro, caseinati, glutammato monosodico) per un tempo che varia dai 5 ai 15 minuti.
- ✓ infine il composto si insacca mediante sottovuoto.



COTTURA, DOCCIATURA E REFRIGERAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CELLA DI STOCCAGGIO

Dopo l'insacco le mortadella vengono appese su giostre apposite e portate all'interno di forni ad aria secca o stufe. La cottura avviene in varie fasi e dura complessivamente circa 20 ore. Le fasi si possono riassumere in:

- ✓ Asciugamento: a 65°C per 6 ore ca.
- ✓ Precottura: a 75°C per 2 ore ca.
- ✓ Prima fase di cottura: a 85°C per 4 ore ca. (Temperatura al cuore $45-50^{\circ}\text{C}$)
- ✓ Seconda fase di cottura: a 85°C fino al raggiungimento della temperatura desiderata al cuore del prodotto (circa 7 ore per giungere sopra i 70°C).
- ✓ Raffreddamento veloce: doccia con acqua e raffreddamento a 10°C ca.
- ✓ Stoccaggio in celle frigorifere a 10°C con ur 75%

PRINCIPALI ALTERAZIONI MICROBICHE

- ✓ **INARIDIMENTO**
- ✓ **AMMUFFIMENTO**
- ✓ **INVERDIMENTO**
- ✓ **RIGONFIAMENTO O BOMBAGGIO**

WURSTEL

IL WURSTEL È UN PRODOTTO CARNEO INSACCATO A GRANA FINE, PREPARATO DA CARNI DI SUINO, BOVINO, POLLO, TACCHINO, ANCHE ASSOCIATE TRA DI LORO, AFFUMICATO E COTTO, E CON UN ALTO CONTENUTO DI ACQUA.

IL TERMINE WURSTEL DERIVA DALLA PAROLA TEDESCA **WURST** (SALSICCIA) ED È UNA SPECIALITÀ DI ORIGINE AUSTRO-TEDESCA CHE NEGLI ULTIMI ANNI SI È DIFFUSA LARGAMENTE ANCHE IN ITALIA



WURSTEL



SCELTA DELLA MATERIA PRIMA, CONGELAMENTO, TEMPERING E FORMULAZIONE

Per la produzione del wurstel normalmente si fa ricorso a **spolpi e rifilature di carni suina, bovina, equina, pollo e tacchino, magro di testa, grasso duro di suino, emulsione di grasso e cotenna e acqua (spesso sotto forma di ghiaccio)**. il congelamento delle materie prime si rende necessario per motivi tecnologici legati all'azione meccanica dei vari tagli. La composizione può variare da piccola % di carne bovina (20%) nei wurstel più scadenti, ad un 40-50% di sola carne suina scelta per i più pregiati. Il congelamento e stoccaggio dei pani viene fatto a bassa temperatura (da -18 a -20 per il magro, -2 per le parti grasse).

MACINATURA, IMPASTO, INSACCO

Al momento della lavorazione i pani congelati vengono triturati in apposite macchine spezzatrici. Il tutto viene passato in un cutter che rende la massa omogenea trattenendo l'acqua sotto forma di ghiaccio per impedire innalzamenti della temperatura nelle fasi di lavorazione.

Successivamente l'emulsione passa all'insacatrice sottovuoto automatizzata. Possono essere utilizzati budelli naturali o sintetici.

AFFUMICATURA, COTTURA, DOCCIATURA E CELLA DI RAFFREDDAMENTO

i wurstel sono quindi appesi su apposite aste e passati in forno per l'affumicamento e la cottura. l'affumicamento viene effettuato con legno di faggio ed ha il compito di conferire al prodotto il profumo caratteristico. spesso in luogo dell'affumicamento diretto si ricorre al condensato di fumo. per la cottura si deve raggiungere una temperatura di **70°C**. terminata la cottura i wurstel sono sottoposti a docciatura, quindi riposano in celle frigo per almeno 12 ore ad una temperatura di 0°C.

PELATURA, CONFEZIONAMENTO, PASTORIZZAZIONE E CELLA DI STOCCAGGIO

la pelatura avviene con l'ausilio di macchine automatiche che liberano il wurstel dal budello. Infine il prodotto viene confezionato in buste sottovuoto.

Dopo il confezionamento è consigliabile la pastorizzazione del prodotto, con conseguente raffreddamento, al fine di eliminare i microrganismi apportati nelle fasi finali di pelatura e confezionamento.

PRINCIPALI ALTERAZIONI MICROBICHE

- ✓ INARIDIMENTO
- ✓ FILAMENTOSITÀ E VISCOSITÀ
- ✓ INVERDIMENTO
- ✓ RIGONFIAMENTO O BOMBAGGIO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Simona Di Nicola / ott 2017